



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Restaurant Yönetimi							
Ders Kodu		YII502		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel yönetim ve restoran yönetimi bilgilerini ayrıntılarıyla öğretmektir.							
Özet İçeriğı		Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri yönetim doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerini yönetme becerilerine sahip olabilmeleri hedeflenmiştir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Berrin GÜZEL						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Restoran İşletmeciliğı / Ramazan BİNGÖL
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Restoran işletmeciliğı tanımı ve tarihçesi
2	Teorik	Restoran türleri – restoranları etkileyen trendler
3	Teorik	Restoranları etkileyen yenilikçi yaklaşımlar
4	Teorik	Restoran işletmeciliğinde mali-kişisel-mekansal ve yasal yapı
5	Teorik	Restoranların başarısız olma nedenleri
6	Teorik	Restoran işletmelerinde fizibilite çalışmaları- işletme planları
7	Teorik	Menü planlama ve önemi
8	Teorik	Menü türleri – kapsamı
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Menü tasarlama ve fiyatlandırma
11	Teorik	Restoran işletmesinin tasarlanması ve Dinescape
12	Teorik	Restoran işletmesinin tasarlanması ve Dinescape
13	Teorik	Hijyen – Sanitasyon – Güvenlik ve Sorumluluk
14	Teorik	Restoran işletmesinde finansal yapının denetlenmesi
15	Teorik	Genel Değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Genel anlamda restoran işletmeciliğı hakkında bilgi edinir.
2	Restoran işletmelerini etkileyen etkenler hakkında bilgi edinir.



3	Restoran işletmeciliği hakkında bilgi edinir.
4	Restoran işletmelerini etkileyen yenilikler hakkında bilgi edinir.
5	Restoranda müşteri tatmini hakkında bilgi edinir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetererek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	5	4	5
PÇ2	4	5	4	5	4
PÇ3	4	5	4	5	4
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	5	4	5	4	5
PÇ6	4	5	4	5	4
PÇ7	4	5	4	4	5
PÇ8	5	4	5	4	5
PÇ9	5	4	5	4	5
PÇ10	4	5	4	5	4
PÇ11	4	5	4	5	4
PÇ12	5	4	5	4	5
PÇ13	4	5	4	5	4
PÇ14	5	4	5	4	5

